



עסקים מתחילים לחשוב ירוק
מדריך לבתי אוכל ידירותיים לסביבה

ניהול מלאי וצמצום פסולת





התו העירוני הירוק לבתי אוכל

עיריית תל-אביב-יפו מעניקה תו עירוני ירוק לבתי אוכל כאות להתנהלות עסקית ידידותית לסביבה. התו מעודד עסקים לנקוט בפעולות אשר תורמות לצמצום הוצאות ולשמירה על איכות הסביבה ב-6 תחומים: רכש ירוק, ניהול מלאי ופסולת, אנרגיה, מים, קהילה ומיתוג ירוק.

במדריך זה תמצאו כלים והמלצות כיצד ליישם את הסעיפים בתו העירוני הירוק.

פרטים נוספים אפשר למצוא באתר העירוני www.tel-aviv.gov.il
ליצירת קשר: tavyaroktlv@gmail.com



ניהול מלאי וצמצום פסולת

התנהלות עסקית נכונה שואפת לצמצם ככל האפשר את כמות הפחת בעסק ולמנוע בזבוז של משאבים, כולל שעות עבודה, חומרי גלם, הוצאות תפעול (חשמל ומים) ועוד. התורה של "ניהול רזה" עוסקת במיפוי כלל הפעולות אשר לא מניבות ערך ללקוח וכך מזהה את פוטנציאל ההתייעלות בעסק.

במקרים רבים התייעלות עסקית מפחיתה באופן משמעותי את הנזק לסביבה דרך צמצום פחת (פסולת של חומרי גלם), צמצום הובלות מיותרות של ספקים (זיהום אוויר) או באמצעות צמצום צריכה מיותרת של מוצרים חד פעמיים.

ברוב עסקי המזון חומרי גלם מהווים את הנתח המשמעותי ביותר בהוצאות (30%) וצמצום פחת הוא לרוב הדרך המשמעותית ביותר להגדיל את שורת הרווח בעסק (ראו גרף).

התפלגות ההוצאות של עסק מזון ממוצע בישראל





דרישת התו לסעיף 1

תדירות אספקה אופטימלית: צמצום מרבי של הובלות של 2 ספקים נבחרים במשך חצי שנה לפחות

עיסוק יומיומי בהזמנות גוזל שעות עבודה יקרות לבעל העסק ולעובדים שלו. מודלים של ניהול מלאי מראים שלכל מוצר יש "תדירות אספקה אופטימלית", שלוקחת בחשבון את עלויות ביצוע ההזמנה (שעות העבודה שלכם) ואת עלויות האחסון של אותו מוצר. לכן כדאי לצמצם את תדירות האספקה של מוצרים שעלות האחסון שלהם נמוכה (מוצרים שאינם דורשים קירור) כמו משקאות או מוצרים יבשים.

כמו כן, מומלץ לצמצם תדירות אספקה של מוצרים אשר מניבים מעט רווח לעסק, כגון מוצרים משלימים (מוצרי נייר, כלים חד פעמיים ועוד) הידועים גם כמוצרי C.

נהוג להבחין בין 3 קבוצות של מוצרים:

קבוצה A קבוצת מוצרים קטנה המניבה את עיקר הרווח לעסק (כ-75%)

קבוצה B קבוצת מוצרים המניבה כ-20% מהרווח

קבוצת C קבוצת מוצרים גדולה המניבה מעט רווח לעסק (כ-5%)

הערה: נתונים אלו יכולים להשתנות בהתאם לסוג העסק.



כיצד ניתן להפחית הובלות בעסק?

שלב ראשון בדקו אם אתם מנצלים את חלל המחסן בצורה מקסימלית ונסו לזהות שטחי אחסון ריקים.

שלב שני ערכו רשימה של מוצרים בעלי עלות אחסון נמוכה שאינה דורשת קירור

כגון משקאות, מוצרים יבשים או מוצרים משלימים.

שלב שלישי זהו מוצרים אשר ניתן להזמין בכמויות גדולות ובתדירות נמוכה יותר,

בדגש על מוצרים שמניבים מעט רווח לעסק (מוצרי C).

שלב רביעי עדכנו את טופסי ההזמנה של המוצרים. מומלץ לייצר טופס הזמנה קבוע שבו מוגדרות

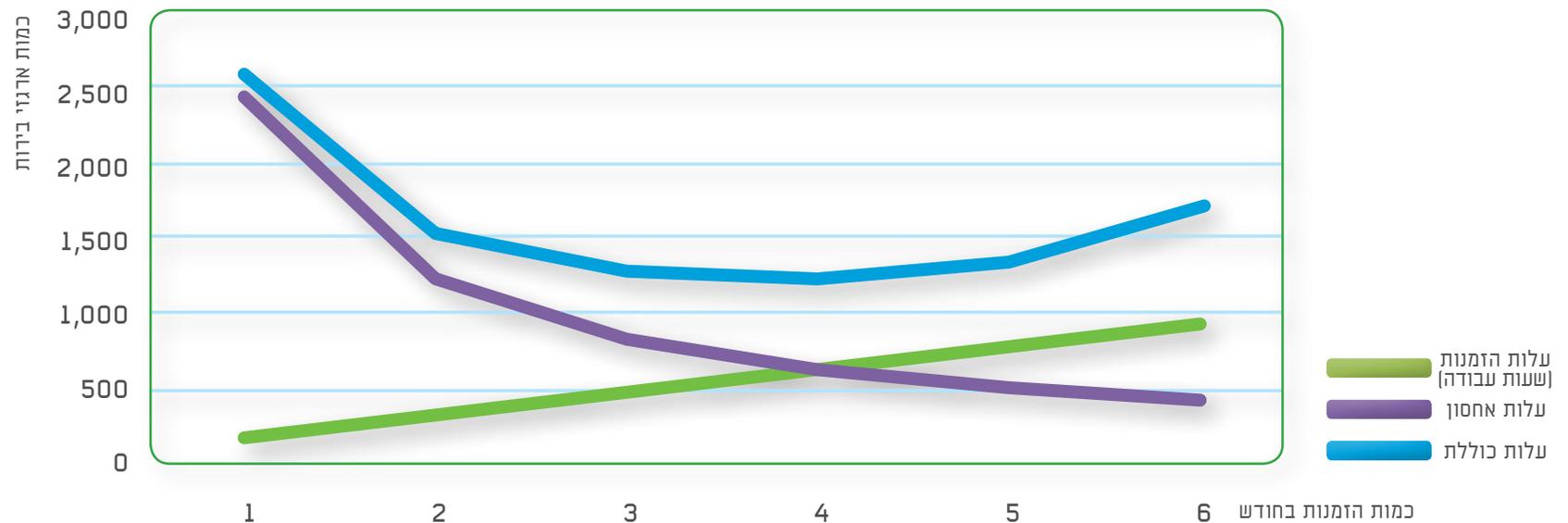
תדירות האספקה וכמות המוצרים בכל הובלה.



איך מוצאים את נקודת האופטימום בין עלות הזמנות לעלות אחסון? מקרה בוחן של ארגזי בירה

לכל מוצר יש נקודת אופטימום, המשקללת את עלויות ביצוע ההזמנה (שעות העבודה שלכם) ואת עלויות האחסון של אותו מוצר. להלן דוגמה למציאת נקודת האופטימום של ארגזי בירה:

מציאת נקודת האיזון לתדירות הזמנות חודשית של ארגזי בירה



בגרף ניתן לראות שככל שעושים בחודש אחד יותר הזמנות (ציר X) משקיעים יותר שעות עבודה בביצוע ההזמנות ובקבלת הסחורה, לכן עלות ההזמנות עולה (גרף ירוק). מצד שני יש פחות פריטים לאחסן, לכן עלות האחסון יורדת (גרף סגול). המטרה היא למצוא את הנקודה האופטימלית שבה העלות הכוללת (גרף כחול) היא הנמוכה ביותר. למשל בדוגמה זו הנקודה האופטימלית היא של 4 הזמנות בחודש.



כיצד מוצאים את נקודת האיזון בין עלות הזמנה לעלות איחסון למוצר?

שלב ראשון יש לברר מהו הביקוש החודשי לאותו פריט, מה עלות האחסון שלו ומה העלות לביצוע הזמנה בודדת. לדוגמה:

לדוגמה	מה צריך לברר	
2,400 יחידות בחודש	ביקוש חודשי לפריט	1
₪150	עלות הזמנה בודדת: שעות עבודה לביצוע רכישה בודדת	2
₪40	עלות פריט בודד	3 עלות אחסון
₪2	עלות אחסון חודשית לפריט (שכירות מחסן, לא כולל אחסון קירור). נהוג לחשב 5% מעלות פריט בודד	
למשל, בעבור הזמנה של 2,400 יחידות: ₪2,400 = 2 × (2,400 × ₪2)	עלות אחסון כוללת: מחצית מהכמות X עלות אחסון חודשית לפריט	



שלב שני מתחילים למלא את הטבלה. בדוגמה ניתן לראות שהעלות הכוללת עבור הזמנה אחת לחודש היא 2,550 ש"ח. לאחר מכן ממשיכים למלא את הטבלה עבור **2 הזמנות** בחודש. בטבלה ניתן לראות שהעלות הכוללת עבור **2 הזמנות** היא **1,500 ש"ח**. לכן נמשיך למלא עבור **3 הזמנות** בחודש, ואחר כך עבור **4 הזמנות**. נעצור כאשר העלות הכוללת תתחיל לעלות. נקודת האופטימום היא היכן שהעלות הכוללת היא הכי נמוכה - בדוגמה הזו **4 הזמנות** בחודש:

מספר הזמנות בחודש	כמות מוזמנת בהזמנה בודדת	עלות הזמנה לחודש בש"ח	עלות אחסון בש"ח	עלות כוללת בש"ח
	2,400 יחידות / מס' הזמנות בחודש	150 X מס' הזמנות בחודש	חצי מהכמות המוזמנת X 2	עלות הזמנה לחודש + עלות אחסון
1	2,400	150	2,400	2,550
2	1,200	300	1,200	1,500
3	800	450	800	1,250
4	600	600	600	1,200
5	480	750	480	1,230



דרישת התו לסעיף 2

מאזן פחת אופטימלי עבור לפחות 2 חומרי גלם מובילים
(מזון או משקאות) בעסק בחצי השנה האחרונה

חלק א: מאזן פחת של מזון

מהו מאזן פחת?

מאזן הפחת הוא היחס באחוזים בין כמות הפחת הנוצר בכל תהליכי העבודה בעסק לבין כמות חומר הגלם שהעסק רכש בפרק זמן נתון. את מאזן הפחת מחשבים עבור פריטי מזון עיקריים במנות הנמכרות ביותר בעסק.

בפעולה פשוטה כמו חיתוך פלפל, עובד מיומן יכול לחסוך פחת של 10%.
במסעדה שמזמינה 8 ק"ג פלפל מדובר בחסכון של 2,000 ש"ח בשנה!



שלב ראשון כיצד מחשבים מאזן פחת

בוחרים מתוך המנות המובילות בעסק את חומר הגלם העיקרי ומבצעים את הפעולות הבאות:

- שוקלים או מחשבים במשך תקופה את כמות חומר הגלם שנרכשה (בק"ג) ואת כמות חומר הגלם שנמכרה (בק"ג)
- מפחיתים את הכמות שנמכרה מהכמות שנרכשה, ומקבלים את מאזן הפחת לאותה תקופה

ראו דוגמא הממחישה מאזן פחת יומי של כריך סינטה. בדוגמא זו הפחת הוא 15%.

מאזן פחת של סינטה בכריך		
עלות	כמות	
₪310	5 ק"ג	כמות חומר גלם שנצרך ביום
₪263	4.25 ק"ג	כמות חומר גלם שנמכר ביום
₪47	750 גרם	כמות פחת ביום
	15%	מאזן הפחת היומי

שלב שני מוצאים פתרונות לצמצום הפחת

מזהים את הגורמים ליצירת פחת בתהליכי העבודה בעסק. ניתן להיעזר במדריכים הבאים:

- צמצום פחת בקבלת סחורה (עמ' 14)
- צמצום פחת באחסנה נכונה של מזון (עמ' 15)
- צמצום פחת בשלבי עיבוד המזון (עמ' 16)



שלב שלישי לאחר ייעול תהליכי העבודה בעסק, בודקים מחדש את מאזן הפחת למשל: לאחר נקיטת הפעולות הנבחרות, מצמצמים את הפחת היומי מ-0.75 ק"ג ל-0.25 ק"ג, וכך מאזן הפחת הופחת מ-15% ל-5%. צמצום של 500 גרם פחת סינטה יחסוך לעסק כ-32 ש"ח ביום, שהם כ-9,600 ש"ח בשנה!

מאזן פחת של סינטה בכריך

עלות	כמות	
₪310	5 ק"ג	כמות חומר גלם שנצרך ביום
₪295	4.75 ק"ג	כמות חומר גלם שנמכר ביום
₪15	0.25 ק"ג	כמות פחת ביום
	5%	מאזן הפחת היומי



שלב רביעי (אופציונלי) ביצוע מעקב אוטומטי באמצעות מאזן מסה

לאחר שהגדרנו את מאזן הפחת הרצוי, אפשר לבצע מעקב אוטומטי אחר חומר הגלם באמצעות מאזן מסה. **מאזן מסה** הוא היחס בין הוצאות והכנסות עבור חומר גלם נתון, וניתן לקבל אותו כפלט מהקופה (אם יש מעקב אחר הוצאות מזון - Food Cost - בעסק). מאזן מסה עקבי הוא מדד להתנהלות יעילה של העסק.

בדוגמה אפשר לראות את ההוצאה היומית על סינטה לפני ואחרי ההתייעלות, וכן את ההכנסה היומית ממכירה של 50 כריכי סינטה. הדוגמה מראה שמאזן המסה לפני ההתייעלות היה 34%, ואחרי התייעלות ירד ל-30%.

אחרי	לפני	
₪279	₪310	הוצאה יומית על סינטה
₪920	₪920	ההכנסה ממכירה של 50 כריכי סינטה
30%	34%	מאזן מסה

אפשר להמשיך ולעקוב אחר מאזן המסה, כדי לבדוק התנהלות יעילה. חשוב לשקלל גם משתנים נוספים אשר משפיעים על מאזן המסה, כגון שינוי במחירי חומר הגלם או בתמחור המנות.



הצעות לצמצום פחת מזון:

1. צמצום פחת בקבלת סחורה (עמ' 14)
2. צמצום פחת באחסנה נכונה של מזון (עמ' 15)
3. צמצום פחת בשלבי עיבוד המזון (עמ' 16)

1. צמצום פחת בקבלת סחורה**הגדירו נוהל פנימי לקבלת סחורה בעסק הכולל:**

- **זמן:** העדיפו יום ושעה קבועים, שבהם אתם יכולים לפנות כוח אדם לבדיקה מסודרת של הסחורה
- **מקום וציוד:** הגדירו מקום שבו תוכלו לבצע בדיקה מסודרת של הסחורה, כזה שלא יפריע לעבודה השוטפת. דאגו שיהיה במקום שולחן, משקל ותדמומטר לבדיקת הסחורה
- **אחריות:** הגדירו מי רשאי לקבל סחורה ולחתום על תעודת המשלוח. חשוב להכשיר את העובדים לגבי הבדיקות הנחוצות בעת קבלת הסחורה

בעת קבלת הסחורה:

- הקצו מקום פנוי במחסנים, במקררים ומקפיאים לקבלת הסחורה
- בדקו שכמות הסחורה המתקבלת תואמת את הכמות המצוינת בתעודת המשלוח (יש לשקול אם צריך)
- בדקו תאריכי תפוגה בכל המוצרים
- בדקו את הטמפרטורה של מזון מקורר וקפוא: דגים ובשר 0 מעלות, ירקות ומוצרי חלב 4 מעלות, מוצרים קפואים 18 - מעלות
- דחו מזון שהופשר והוקפא מחדש
- דחו מוצרים עם אריזה מלוכלכת או קרועה
- הריחו את המוצרים ודחו כל מזון עם ריח חמוץ או מקולקל



2. צמצום פחת באחסנה נכונה

אחסנה נכונה מונעת פחת ושומרת על איכות וטריות המזון. העקרונות המרכזיים הם:

- סידור מוצרים קרוב לדלת לפי תכיפות שימוש
- סימון נראה לעין של המוצרים ושל תאריכי פג תוקף
- סידור מוצרים לפי תאריכי תפוגה: First In First Out – FIFO
- שמירת הטריות: על מנת לוודא שהמוצרים יישמרו טריים, אחסנו מוצרים פתוחים בקופסאות סגורות
- הקפדה על ניקיון: הקפידו על ניקיון המחסן, המקרר והמקפיא, כדי למנוע זיהומים

בכל שטח אחסון הקפידו על הדגשים הבאים (מבוסס בחלקו על מאמר של סטיבן לובל):



מקפיאים / חדרי הקפאה	מקררים / חדרי קירור	מחסן יבשים
<ol style="list-style-type: none"> 1. בדקו באופן תדיר את הטמפרטורה: מינוס 18 מעלות 2. סחורה שמתקבלת קפואה צריכה להיות מאוחסנת מיידית בהקפאה 3. יש להקפיד על אריזות אטומות ומבודדות (לתהליך ההקפאה יש נטייה להעביר ריחות) 4. זכרו לא להעמיס יותר מדי מזון ולהשאיר רווחים בין מוצר למוצר לזרימת אוויר 	<ol style="list-style-type: none"> 1. בדקו באופן תדיר את הטמפרטורה: <ul style="list-style-type: none"> • עבור ירקות, פירות, ביצים, רטבים והכנת ירקות הטמפרטורה המומלצת היא 4 מעלות • עבור דגים, עוף, בשר ומוצרים מעובדים מן החי הטמפרטורה המומלצת היא 0 מעלות 2. השתמשו בקופסאות נקיות ללא כושר ספיגה, שמאושר להשתמש בהן לאחסון מזון 3. נוזלים מבשר, עוף ודג נא לעולם לא יבואו במגע עם מזון אחר, לכן אין לאחסן למשל ירקות מתחת למדפי בשר 4. למניעת זיהומים, אחסנו מזון חי או לא מבושל הרחק ממזון מבושל, מוכן לאכילה 5. מומלץ לאחסן ביצים בנפרד במכלים סגורים 6. זכרו לא להעמיס יותר מדי מזון ולהשאיר רווחים בין מוצר למוצר לזרימת אוויר 	<ol style="list-style-type: none"> 1. הטמפרטורה המומלצת למחסן היבשים היא 18 מעלות 2. אל תאחסנו שום מוצר על הרצפה 3. מקמו את המדף התחתון 20 ס"מ מעל הרצפה 4. אל תאחסנו חומרי ניקיון במחסן מוצרי מזון 5. למניעת בקטריות, נקו מיד נוזל ולכלוך שנשפך 6. אל תאחסנו פחי זבל מלאים במחסן יבשים



3. צמצום פחת בשלבי עיבוד המזון

הקטנת פחת בתהליך עיבוד המזון במטבח יכולה לחסוך לעסק שלך כסף. השאיפה היא להגיע ל"אפס" שאריות בשלבי עיבוד המזון.

דוגמאות לצמצום פחת בתהליך עיבוד המזון:**א. רכש**

- השתמשו במזון ברמות מוכנות גבוהות: מוצרי Speed Scratch (עמוד 17)
- בדקו כדאיות מוצרים ממקורות חוץ Outsourcing (עמוד 18)

ב. הכנה מקדימה

- שימוש בחומר גלם אחד לכמה מנות
- מנה חדשה משאריות חומרי הגלם שלא נעשה בהם שימוש
- מנה חדשה משאריות חומרי הגלם שבושלו

ג. עיבוד מזון

- מנה חדשה משאריות חומרי גלם בכל אחד משלבי העיבוד
- מנת השף או מנות ספיישל, שבאמצעותן ניתן לעשות שימוש בעודפי חומר גלם



מוצרי Speed Scratch

מוצרי Speed Scratch הם מוצרים ברמות שונות של גימור, אשר ניתן להביאם למצב של מנה מוכנה בהשקעה קטנה יחסית. לקבוצה זו שייכים מגוון מוצרים - מבלנד של תבלינים, תערובת מוכנה להכנת עוגה, אבקות ורכזים להכנת צירים וגם ירקות ופירות שטופים וחתוכים. דוגמה לרמות מוכנות בתפוחי אדמה, עוף ורוטב:

רמה	0	1	2	3	4
פירוט	מוצר גולמי	מוצר מוכן לשימוש	מוצר מוכן לבישול	מוצר מוכן לחימום	מוצר מוכן
תפוחי אדמה	גולמיים	קלופים	חתוכים	מבושלים מראש	צ'יפס
רוטב	גולמי	שעבר ניקוי	מחולק למנות	בושל מראש	בגריל
עוף	עם עצמות, "מלוכלך"	על בסיס גולמי	חצי קפוא	נוזל חצי קפוא	קטשופ

הערה - לכל פריט תיקבע הרמה המתאימה בטווח בין 0 ל- 4, אין הכרח להגיע ל- 4.



קניית מוצרים ממיקור חוץ Outsourcing

אאוטסורסינג (Outsourcing) הוא שימוש במוצרים המגיעים מוכנים למטבח, כולל בשירותים חיצוניים. להלן מספר דוגמאות:

- ריכוז הקניות בידי חברה מתמחה. שירות כזה חוסך זמן רב באיתור מקורות הקנייה הכדאיים ודואג על פי הנחיות השף - למלאי קבוע
- קינוחים ניתן לרכוש מגורם מקצועי ומתמחה ברמה גבוהה
- את הירקות אפשר לקנות קלופים וחתוכים ומוכנים לבישול
- את עבודת הקצבות אפשר לחסוך על ידי רכישת בשר מטופל, מיושן וארוז
- את הניקיון יכולה לבצע חברת ניקיון מקצועית

ככל שהפריט עבר עיבוד רב יותר כך עולה מחירו. מצד שני, עלויות העבודה והאנרגיה יורדות. קיימת נקודת איזון, שבה העלות הכוללת של מחזור החיים היא הנמוכה ביותר לגבי כל מנה ומנה. יש למצוא נקודה זו.



חלק ב: צמצום פחת בירה מחבית

ניהול נכון של בירה מהחבית, הנחת תשתיות מקצועיות ומכשור מתאים יכולים לחסוך פחת משמעותי בבירה. פחת בירה נע בין 7% בעסקים היעילים ביותר ל-20% ואף 30% בעסקים הפחות יעילים. המשמעות של 10% פחת בירה, מתורגמת לעשרות אלפי שקלים בשנה!

כיצד יודעים כמה פחת בירה יש בעסק שלך?

1. מחשבים כמה ליטרים נצרכו באותו החודש

מלאי בתחילת החודש + רכישות - מלאי בסוף חודש = ליטר נצרך

כלומר, מלאי בתחילת החודש פלוס רכישות שנעשו באותו החודש פחות מלאי בסוף החודש. על מנת לדעת במדויק כמה ליטרים יש לכם בעסק בספירת המלאי, מומלץ לשקול את החביות (משקל מזוודות פשוט יעשה את העבודה) ולהפחית מהמשקל את משקל החבית הריקה.

2. בודקים כמה ליטרים נמכרו באותו החודש

מוציאים דוח מכירות עבור אותו חודש (כולל בירה שהוגשה על חשבון הבית).

3. בודקים מה היה הפחת

הפחת הוא ההפרש בין הכמות שנצרכה לבין הכמות שנמכרה.



9 עצות לצמצום פחת של בירה מהחבית:

1. מזיגה:

חלק לא מבוטל מהבירה מתבזבז בגלל מזיגה לא נכונה. הקפידו על הכשרה טובה לברמנים. זכרו שגם בקצף יש 50% נוזל בירה!

2. תכנון מכירות:

זכרו שאורך החיים הממוצע של חבית נע בין 3 ל-7 ימים (תלוי בטמפרטורת האחסנה). הקפידו לתכנן את המכירות שלכם בהתאם.

3. בסוף משמרת:

- יש לנקות את הברזים במים רותחים
- יש לעטוף ברזים בניילון נצמד כדי למנוע כניסת לכלוך וחרקים

4. סניטציה:

אחת לשבועיים-שלושה יש לבצע סניטציה במערכת.

5. שטיפת כוסות:

הקפידו על שטיפה קרה של כוסות - כך גם תחסכו אנרגיה, וגם תדאגו להגיש את הבירה בטמפרטורה המתאימה! בכל מקרה, ודאו שכוסות הבירה נקיות לפני המזיגה. באופן זה תשמרו על איכות וטעם הבירה ותחסכו החזרים.

6. אחסנה:

חביות סגורות יש לשמור במקום קר ככל הניתן. לא להשאיר במחסן בחוץ או ליד מנועים ואש (מקררים, תנורים) במטבח.



9 עצות (המשך)

7. מיקום החביות

מקמו את החביות קרוב ככל הניתן לברז המשקאות. מומלץ שאורך הצינור שמחבר את החבית לברז לא יעלה על 1.5-2 מ'. צינור קצר מקטין לכם את הפחת של הבירה ומגדיל את הרווחים. למה?

- בכל בוקר צריך לרוקן את הצינור (שאינו בקירור). ככל שהצינור ארוך יותר, אתם שופכים יותר בירה לפח!
- נגמרה לכם החבית? הצינור יתמלא בקצף, ושוב שפכתם בירה לפח! (ניתן למנוע על ידי התקנת **FOB**)
- צינור ארוך דורש סניטציה מוגברת, מקשה על ויסות מתאים של לחצים ופוגע - בסופו של דבר - באיכות של הבירה.

8. ויסות לחצים

ויסות לחצים קובע אם אתם מאבדים בירה בכל מזיגה! ויסות הלחץ צריך להתבצע על החבית. אם הברז עדיין מקציף, אפשר להתקין וסת לחץ על הברז בעלות של כמה מאות שקלים.

שימו לב - ההנחיה של חברות הבירה היא לפנות לטכנאי לצורך ויסות לחצים.

9. קירור

קירור מתאים מאריך את זמן המדף של החבית. חשוב להקפיד על תחזוקה נכונה של מקררים או של חדרי קירור, המופיעים בנספח נהלים בסוף המדריך.



לפחות 2 פעולות להפחתת שימוש בכלים חד פעמיים
או אריזות חד פעמיות בעסק, כולל מוצרים
ל- Take Away

דרישות התו
לסעיף 3

הפחתת צריכה של כלים חד פעמיים (מפיות, כוסות וכו') או אריזות חד פעמיות (מלח, פלפל וכו') יכולה לחסוך לעסק שלך כסף, להעלות את שביעות הרצון של הלקוחות ולהיטיב עם הסביבה.

הנה כמה רעיונות להפחתת צריכה של מוצרים חד פעמיים בעסק:

- יש לכם מתקן לייבוש ידיים בשירותים (צף-דף)?
החליפו למייבש ידיים סילוני וחסכו עד 300 ש"ח בחודש!
- יש לכם מתקן שתייה ללקוחות?
שימו כוסות רב פעמיות במקום כוסות פלסטיק.
- מגישים רטבים ללקוחות?
במקום שקיות, השתמשו בצנצנות ובקבוקי זכוכית אשר ניתנים למילוי מחדש.
- מגישים סוכר, מלח ופלפל ללקוחות?
במקום שקיות אישיות הגישו תבלינים בתפוזרת.
- לחם עם חמאה בצלוחית אישית,
במקום שימוש באריזה חד פעמית.



TAKE AWAY**מספר רעיונות להפחתת השימוש בכלים חד פעמיים ב-Take Away:**

- תדרכו את העובדים לשאול בעת בלקיחת הזמנה: האם הם מעוניינים בכלים חד פעמיים? כמה כלים חד פעמיים אתם צריכים?
- שלבו את הלקוחות שלכם במהלך - הציעו להם להצטרף למאמץ שלכם להגן על הסביבה ולוותר על כלים חד פעמיים (סכומים, מפיות וכו')
- הציעו ללקוחות משלוח בכלים רב פעמיים (בפיקדון), אשר מחזירים למסעדה בסוף השימוש. מומלץ לייצר תמריץ כספי ללקוחות, באמצעות הנחה על כל הזמנת TA בכלים רב פעמיים ו/או באמצעות כרטיסייה שמנקבים בכל הזמנה ירוקה.



דרישת התו לסעיף 4

לפחות 50% מהמשקאות הקלים והבירות מוגשים בכוסות (מברז משקאות או בקבוק גדול) במקום בבקבוקים אישיים

מדוע עדיף להגיש שתייה בכוסות (ממכל גדול או מברז משקאות) במקום בבקבוקים אישיים?

- צמצום שטח אחסון
- הפחתה של שעות כוח אדם (בעבודה מול ספקים, סידור מחסן, טיפול בפסולת וכו')
- צמצום פסולת

אז למה אנחנו עובדים עם בקבוקים אישיים? המעבר לבקבוקים אישיים הוא לעתים רבות אקט שיווקי של החברות, אך מהלך זה עולה ביוקר הן לעסק והן לסביבה.

מהן האטרנטיבות?

1. רוכשים שתייה קלה במכלים גדולים, למשל גריקן של מיץ טבעי, בקבוקים גדולים של שתייה קלה ועוד
2. מתקינים ברז משקאות למים, לסודה או לכל משקה קל אחר
3. עוברים להגיש בירה מהחבית במקום בבקבוקים אישיים



איזו היערכות נדרשת מבעל העסק?

1. אם מתקינים ברז משקאות:

- יש להיערך מבחינת תשתית (חשמל, מים) והכנת מקום בבר
- מומלץ לקבוע נהלים לתחזוקה וניקוי של ברז המשקאות, כדי למנוע פחת (ראו 9 עצות לצמצום פחת של בירה מהחבית בעמ' 20)

2. שיווק ללקוחות:

- בעזרת תמחור אטרקטיבי
- בעזרת מיתוג המהלך כידידותי לסביבה (פירוט נוסף בתחום מיתוג ירוק)

3. תדרוך עובדים:

- תדרוך לגבי היתרונות לעסק ולסביבה במעבר להגשה בכוסות
- תדרוך לגבי שיווק המהלך ללקוחות
- תדרוך לגבי תחזוקה נכונה על מנת למנוע פחת



א. הפרדה למחזור של מכלי שתייה בחוק הפיקדון
ב. הפרדה למחזור של פסולת הנייד וכל הקרטונים בעסקים
ג. הפרדה למחזור של אריזות
 (רק אם קיים פח ייעודי בבית העסק)

דרישת התו
 לסעיף 5

א. בקבוקים ומכלי שתייה בחוק הפיקדון
 מכלי השתייה הכלולים בחוק הפיקדון הם כל בקבוקי הפלסטיק, הזכוכית והפחיות שרשום על האריזה "חייב בפיקדון" (רוב הבקבוקים והפחיות בנפח של עד 1.5 ליטר).

ב. מחזור פסולת הנייד בפח נפרד ומחזור כל הקרטונים
 הערה: סעיף זה רלוונטי לעסקים שיש בסמיכות אליהם פח כחול לאיסוף נייד או מחויבים לאיסוף קרטונים על פי דרישות העירייה.

ג. אריזות במסגרת חוק האריזות
 הערה: סעיף זה רלוונטי אם קיים פח כתום לפינוי אריזות בסמוך לעסק.



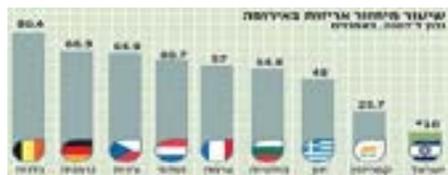
שתף את הלקוחות:



שתף את הלקוחות:

מיחזור אריזות עכשיו גם בישראל!

ישראל מייצרת מיליון טון פסולת אריזות בשנה: בקבוקים ואריזות מכל הסוגים, המהווים 20% מכלל הפסולת השנתית בישראל. עתה, במסגרת חוק האריזות, ניתן למחזרם. **(אדם טבע ודין).**



מה שמים בפח האריזות הכתום?

קופסאות שימורים, אריזות של מוצרי חלב, שקיות פלסטיק, אריזות של מוצרי טיפוח, מכלי חומרי ניקוי, עטיפות פלסטיק ועוד. אריזה יכולה להיות של פרט בודד או של מספר מוצרים (מקור: תאגיד תמיד).

כיצד כדאי להיערך להפרדת פסולת בעסק?

שלב 1 - הכנת תשתית להפרדה

- ודאו שיש תשתית לאיסוף הפסולת המופרדת: היקשרות עם תאגיד מחזור לאיסוף מכלים בפיקדון, פח כחול למחזור נייר, פינוי עירוני של קרטונים מהעסק או פח כתום למחזור אריזות.
- הציבו מכלי איסוף בתוך העסק ושלטו את הפחים

שלב 2 - הטמעת נוהלי הפרדה בעסק

- הגדירו נוהל פינוי בעסק אשר קובע מי מפנה, מתי מפנים וכדומה
- שלבו את הנוהל בצ'ק ליסט פתיחה וסגירה
- שלבו בנוהל קליטת עובד חדש
- תדרכו את אחראי המשמרת
- בהתנעת המהלך - אזכרו בישיבת מלצרים בבוקר, בישיבות צוות והדרכה
- בצעו בקרה ומעקב



יוזמה נוספת: קומפוסטציה

קומפוסטציה היא תהליך טבעי שבו מזון מתפרק והופך לדשן. התהליך פשוט יחסית ודורש מעט השקעה בתשתית, אך דורש תחזוקה:

- רכישת קומפוסטר **[ניתן לרכוש קומפוסטר מסובסד מעיריית תל-אביב-יפו]**
- אספקה קבועה של גזם (שאריות עלים או דשא), אשר מבטיח אוודור של התערובת ומונע היווצרות ריחות לא נעימים
- אפשר לזרוק בקומפוסטר את שאריות הקפה מהמכונה (בעל תכונות דישון טובות)
- הרטבת התערובת מעת לעת כדי להבטיח תנאי לחות

זהו זה! לאחר מספר חודשים תוכלו להוציא מתחתית המכל דשן לשימוש בגינת העסק, או לחלק אותו כשי ללקוחות.

מה שמים בקומפוסטר?

שאריות מזון צמחי בלבד (שאריות של פירות, ירקות, גזם, עלים, קליפות ביצים). הימנעו מלשים בקומפוסטר שאריות של מוצרי חלב, בשר ודגים.

האם זה מתאים לכל עסק?

- מספר מסעדות בתל-אביב כבר עושות זאת! עם זאת, חשוב לברר: אם העסק שלכם מוצב בבניין משותף, עליכם לקבל את אישור השכנים (ראו תנאים לקבלת קומפוסטר מסובסד מעיריית תל-אביב-יפו)
- יש ברשותכם **שטח אדמה** (ללא ריצוף או אספלט)



בהצלחה!



צוות פיתוח וכתיבה עיריית תל-אביב-יפו: הרשות לאיכות הסביבה: גב' יהודית ווסט, מר הרן בר-און, גב' רות שטסל ויינר, גב' עינת גפן סגל

צוות היגוי עיריית תל-אביב-יפו: מר משה בלסנהיים, מר אדי רפטוב, מר יובל לוי, מר אוריאל בבצייק, גב' ורד קריספין, מר אייל שביט, לשכת הדובר המשרד להגנת הסביבה: דר' אוהד קרני, גב' ברית פלוטניק, גב' פנינה רפיד | **יועצים מקצועיים:** מר משה דב, אדר' תמי הירש

סייעו בכתיבה ביה"ס ללימודי סביבה ע"ש פורטר: גב' רעות זמיר ומר בן דגני

ייעוץ מקצועי (לפי סדר א"ב) עמותת אקו-אושן, גב' בתיה שלו, גב' הילה אפריאט לאוטרבך, מר ליאור גרסון, גב' מורן אברהם, מר משה דב, מר ניר פוגל, דר' ענת לוי רז, מהנדס רן רוזנצוויג, אדר' תמי הירש | **בעלי עסקים שהשתתפו בפיילוט:** אלה שיין, אסף ביר, ארז דסה, ננה שרייר, עמית בלום, שרון כהן

עורכת לשונית כרמית ספיר ויץ

עיצוב גרפי דודו הרוש ארט קריאייטיב